



# SHINY-FRUIT-S-JUBI

## MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT TOPGLANZ

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

#### Rührboden

43113 SandRühr Premium	510 g
Weizenmehl	340 g
Wasser	340 g
Speiseöl	340 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	70 g

#### Füllung

31818 Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere	700 g
--	-------

#### Sahne mit Vanillegeschmack

12466 Fond Royal CL Neutral	140 g
Wasser	175 g
28006 Vanille PRINCESSE	6 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	700 g

#### Dekor

31018 Topglanz	300 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	3 g
20804 Konditoreipaste Himbeere	3 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	3 g
49904 Konditoreipaste Granatapfel	3 g
56800 Gelatop Eisflip BAM	6 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Für die Böden alle Zutaten miteinander verrühren und je 800 g auf zwei 60-x-20-cm-Bleche verteilen und abbacken.

Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere auf den unteren Boden als vier Stränge aufdressieren.

Fond Royal CL Neutral mit Wasser und Vanille PRINCESSE anrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen, dann die restliche Sahne unterheben.

In die Zwischenräume auf dem unteren Boden Sahne dressieren, zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne das Blech auffüllen. Kurz anfrieren.

Topglanz in fünf Portionen zu je 60 g aufteilen und jeweils mit den Konditoreipasten aromatisieren.

Mittels Teelöffel den Topglanz beliebig auf der Schnittseite verteilen, im Anschluss glatt abziehen.

## Unser Erfolgsprodukt: Topglanz

Mit Topglanz zum perfekten Glanz! Dieser Kaltgeleeguss ist gebrauchsfertig und muss vor der Verarbeitung nicht erhitzt werden. Rationeller kann das Abglänzen von Sahne- und Cremeschnitten nicht gelingen. Für farbenfrohe und aromatische Abwechslung Topglanz einfach mit einer unserer zahlreichen Konditoreipasten verfeinern.

- Kaltgeleeguss zum direkten Verarbeiten aus dem Eimer
- geschmacksneutral
- transparent und klar
- vegan



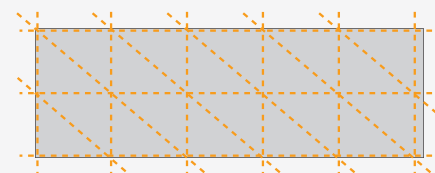
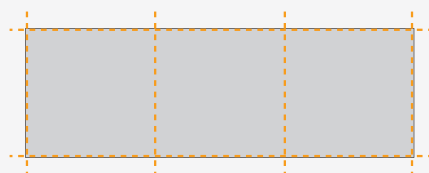
Artikel-Nr.	31018
Produktbeschreibung	Kaltgeleeguss
Gebinde	6,0 kg

## Unsere „Jubis“

Ein Blech voller kreativer Möglichkeiten! Ein klassisches 60-x-20-cm-Blech ist vielseitiger, als man denkt. Denn hieraus lassen sich nicht nur unsere kleinen Jubi-Torten schneiden, die im Ganzen verkauft werden können. Auch klassische und edle Schnitten, elegante Petits Fours oder ungewöhnliche Schnittformen wie Dreiecke lassen sich schnell und einfach mit unserem Jubi-Konzept aus einem Blech zaubern.

### Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Dreiecke: ein echter Hingucker in der Theke, kleine Dreiecke für mehr süße Abwechslung.



### Unsere Jubi-Torte

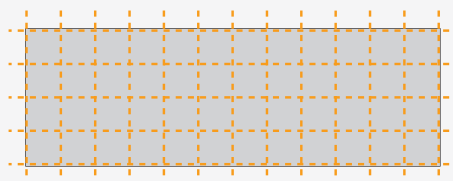
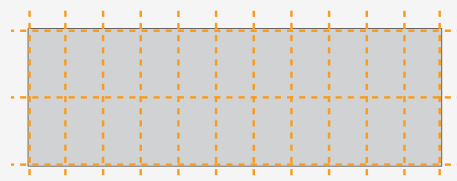
3 Stück à 20 x 20 cm

### Dreiecke

20 Stück  
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5,  
dann diagonal geteilt

## ... da geht noch mehr!

Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



### Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm  
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11

### Petits Fours

48 Stück à 5 x 5 cm  
Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12

### Edle Schnitte

25 Stück à 3,5 x 12 cm  
Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5